

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «КУЛІНАРНА ЕТНОЛОГІЯ»



Рівень вищої освіти
Освітньо-професійна програма

Загальний обсяг
Тривалість викладання

Обсяг навчальних занять
у т.ч. аудиторні заняття
лекції
практичні
Мова викладання

перший (бакалаврський)
«Туризм»
«Готельно-ресторанна
справа та кейтеринг»
4 кредити ЄКТС
3-й семестр,
5-6 чверті 2026-2027 н.р.
120 год.
4 год/тиждень
2 години
2 години
українська

Кафедра, що викладає: Туризму та економіки підприємства

Сторінка курсу в СДО НТУ «ДП»:
<https://do.nmu.org.ua/course/view.php?id=7649>

Консультації: за окремим розкладом, погодженим зі здобувачами вищої освіти

Онлайн-консультації: Microsoft Teams – команда «Кулінарна етнологія»

Інформація про викладача:



Язіна Вікторія Анатоліївна,
кандидат економічних наук, доцент
кафедри туризму та економіки
підприємства

Персональна сторінка:
<https://ep.nmu.org.ua/ua/teachers/Yazina.php>
E-mail: Yazina.V.A@nmu.one

1. АНОТАЦІЯ ДО КУРСУ

Дисципліна «Кулінарна етнологія» належить до переліку вибіркових навчальних дисциплін, що пропонуються в рамках циклу фахової підготовки здобувачам першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Туризм» та «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» фінансово-економічного факультету. Дисципліна спрямована на формування у здобувачів знань і практичних навичок

з вивчення традиційної та сучасної кулінарної культури народів світу, її етнічних, історичних, соціальних і регіональних особливостей. Курс забезпечує оволодіння теоретичними основами кулінарної етнології, розуміння взаємозв'язку харчових традицій з культурною ідентичністю, релігійними нормами, природно-кліматичними умовами та історичним розвитком суспільств.

Цей курс побудовано на засадах студентоцентрованого підходу (Student-Centered Approach), який розглядає здобувача вищої освіти як суб'єкта з власними унікальними інтересами, потребами і досвідом, спроможного бути самостійним і відповідальним учасником освітнього процесу.

2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Мета дисципліни – сформувати у здобувачів знання про кулінарні традиції народів світу як елемент культурної спадщини, виявити взаємозв'язок між їжею, етнічною ідентичністю, історичними та соціокультурними процесами, а також навчити аналізувати гастрономічні практики різних етносів у контексті туризму, гостинності та міжкультурної комунікації.

Завдання курсу:

- сформувати у здобувачів вищої освіти системні знання про кулінарну етнологію як міждисциплінарну галузь наукового знання;
- ознайомити з основними етапами розвитку традицій харчування та національних кухонь народів світу;
- розкрити роль їжі та гастрономічних практик у формуванні культурної ідентичності, звичаїв і традицій;
- навчити аналізувати вплив природно-кліматичних, історичних, релігійних і соціально-економічних чинників на кулінарну культуру;
- розвинути вміння ідентифікувати елементи автентичної кулінарної спадщини та шляхи її збереження і популяризації.

3. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Реалізація поставлених завдань дозволяє забезпечити наступні дисциплінарні результати навчання:

- знати основні етнокультурні особливості харчування народів світу та їх історичні витоки;
- розуміти роль їжі як елементу культурної ідентичності, соціальної структури та міжкультурних комунікацій;
- ідентифікувати та аналізувати кулінарні традиції народів світу як об'єкти гастрономічного та культурного туризму;
- порівнювати різні етнічні кухні, визначати їх спільні й унікальні риси;
- комунікувати результати досліджень щодо етнічних кухонь у професійному середовищі, формулювати аргументовані висновки;
- критично оцінювати інформацію щодо гастрономічних традицій, перевіряти автентичність і достовірність даних;

- систематизувати та інтерпретувати етнокультурну інформацію у професійних цілях;
- розробляти творчі рішення з використанням знань про кулінарні традиції у сфері гостинності та туризму.

4. СТРУКТУРА КУРСУ

Лекції

Тема 1. Введення до курсу дисципліни «Кулінарна етнологія».

- 1.1. Сутність поняття «кулінарна етнологія», мета та завдання дисципліни.
- 1.2. «Кулінарна етнологія» в індустрії гостинності: сутність та роль.
- 1.3. Кулінарна етнологія як наука: предмет, методи, джерела.

Тема 2. Історико-культурні чинники формування світової кухні.

- 2.1. Історичні етапи виникнення світової кухні.
- 2.2. «Світове кулінарне мистецтво»: дефініція поняття.
- 2.3. Класифікація етнічних кухонь світу та принципи їх вивчення.

Тема 3. Системи і типи харчування народів світу.

- 3.1. Національна кухня як джерело творчості кулінарного мистецтва.
- 3.2. Види кулінарної обробки продуктів.
- 3.3. Типи та асортимент страв.

Тема 4. Сучасні світові фуд-тренди та суперфуди.

- 4.1. Тенденція «Local pride».
- 4.2. Рослинна їжа та суперфуди.
- 4.3. Здоров'я в кулінарній етнології.
- 4.4. Мультикультурність.
- 4.5. Зручність і простота їжі як запорука успішного розвитку.

Тема 5. Особливості традицій та культури харчування народів Європи.

- 5.1. Кулінарна етнологія народів СНД (Співдружності незалежних держав).
- 5.2. Кулінарна етнологія народів Східної Європи.
- 5.3. Кулінарна етнологія народів балканських країн.

Тема 6. Особливості традицій та культури харчування народів Азії та Африки.

- 6.1. Кулінарна етнологія народів Азії (Туреччина).
- 6.2. Кулінарна етнологія народів близького і середнього Сходу.
- 6.3. Кулінарна етнологія народів південної і східної Азії.
- 6.4. Кулінарна етнологія народів Африки.

Тема 7. Особливості традицій та культури харчування народів США.

- 7.1. Кулінарна етнологія народів північної Америки.
- 7.2. Кулінарна етнологія народів центральної Америки.
- 7.3. Кулінарна етнологія народів південної Америки.

Тема 8. Особливості традицій та культури харчування народів Австралії та Нової Зеландії.

- 8.1. Кулінарна етнологія народів Австралії.
- 8.2. Кулінарна етнологія народів Нової Зеландії.

Практичні заняття

- Тема 1. Введення до курсу дисципліни «кулінарна етнологія».
Тема 2. Історико-культурні чинники формування світової кухні.
Тема 3. Системи і типи харчування народів світу.
Тема 4. Сучасні світові фуд-тренди та суперфуди.
Тема 5. Особливості традицій та культури харчування народів Європи.
Тема 6. Особливості традицій та культури харчування народів Азії та Африки.
Тема 7. Особливості традицій та культури харчування народів США.
Тема 8. Особливості традицій та культури харчування народів Австралії та Нової Зеландії.

Інформація для здобувачів заочної форми навчання. На сайті НТУ «ДП» розміщено графік навчального процесу. Протягом року передбачено заняття з викладачем відповідно до розкладу: 6 год. лекційних занять, 4 год. практичних занять, решту годин здобувач опановує самостійно. Під час сесії здобувачі виконують практичні завдання, контрольні роботи. Умови завдань розміщено на сторінці курсу на платформі Moodle та в Microsoft 365. Форма контролю – диференційований залік.

5. ТЕХНІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ ТА/АБО ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

На навчальних заняттях здобувачі повинні мати: гаджети з можливістю підключення до Інтернету; перевірений доступ до застосунків Microsoft Office: Teams, Moodle; інстальований на ПК та /або мобільних гаджетах пакет програм Microsoft Office (Word, Excel, Power Point); активований акаунт університетської пошти (student.i.p.@nmu.one) на Office365.

6. СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ

Оцінювання досягнень здобувачів здійснюється за допомогою прозорих процедур, що ґрунтуються на об'єктивних критеріях відповідно до Положення університету «Про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти», <http://surl.li/bgrpuz>. Досягнутий рівень компетентностей відносно очікуваних, що ідентифікований під час контрольних заходів, відображає реальний результат навчання здобувачів за дисципліною.

6.1. Шкали

Оцінювання навчальних досягнень здобувачів НТУ «ДП» здійснюється за рейтинговою (100-бальною) та інституційною шкалами. Остання необхідна (за офіційною відсутністю національної шкали) для конвертації (переведення) оцінок мобільних здобувачів.

Шкали оцінювання навчальних досягнень здобувачів НТУ «ДП»

Рейтингова	Інституційна
90...100	відмінно / Excellent
74...89	добре / Good

60...73	задовільно / Satisfactory
0...59	незадовільно / Fail

Кредити навчальної дисципліни зараховуються, якщо здобувач отримав підсумкову оцінку не менше 60-ти балів. Нижча оцінка вважається академічною заборгованістю, що підлягає ліквідації відповідно до Положення про організацію освітнього процесу НТУ «ДП».

6.2. Засоби та процедури

Здобувачі вищої освіти можуть отримати підсумкову оцінку з навчальної дисципліни на підставі поточного оцінювання знань за умови, якщо набрана кількість балів з поточного контролю та самостійної роботи складатиме не менше 60 балів.

Поточна успішність складається з успішності за 1 контрольну роботу (контрольна робота оцінюється максимально в 30 балів), оцінок за роботу на практичних заняттях (оцінюється 8 занять, участь у одному занятті максимально може принести здобувачу вищої освіти 5 балів) та оцінок за виконання самостійної роботи у вигляді 1 презентації, яка захищається на практичних заняттях (1 презентація оцінюється максимально в 10 балів), а також написання 1 есе на індивідуальну тему (есе оцінюється в 20 балів). Отримані бали за контрольні роботи, практичні заняття та виконання самостійної роботи (індивідуального завдання) додаються і є підсумковою оцінкою за вивчення навчальної дисципліни. Максимально за поточною успішністю здобувач може набрати 100 балів.

Підсумкове оцінювання (якщо здобувач вищої освіти набрав менше 60 балів та/або прагне поліпшити оцінку)	Визначення сумарного результату поточних контролів. У випадку коли здобувач отримав менше 60 балів та/або прагне поліпшити оцінку – складається залік у вигляді комплексної контрольної роботи, яка містить 25 тестів (вірна відповідь 2 бали) та 2 питання теоретичного спрямування, кожне з яких оцінюється по 25 балів за умови повного розкриття тематичного спрямування. Максимальна кількість балів за диференційований залік: 100 балів
Практичні заняття	Практичні заняття передбачають виконання тестових завдань на кожному занятті та проведення круглих столів, дебатов, дискусій, які мають на меті формування знань, умінь, навичок здобувачів, їх закріпленню та вдосконаленню. Оцінюються 8 практичних занять × 5 балів/заняття, максимально за виконання практичних занять здобувачі можуть отримати 40 балів.
Самостійна робота (індивідуальне завдання)	Кожен здобувач повинен/на підготувати 1 есе на індивідуальну тему (есе оцінюється в 20 балів). Написання есе допомагає розширити кругозір та поглибити знання. Виконання самостійної роботи передбачає виконання 1 презентації на індивідуальну тему, яка оцінюється максимально в 10 балів. Максимально за виконання самостійної роботи здобувачі можуть отримати 30 балів.
Контрольні заходи	Контрольна робота максимально оцінюється у 30 балів.

6.3. Критерії

6.3.1. Критерії оцінювання *практичного заняття*.

Кожне практичне завдання оцінюється за двома складовими: тестові завдання та участь у дискусіях.

Тестові завдання складаються з 6 тестів, де є одна правильна відповідь. За умови вірного вирішення одного тестового завдання здобувач отримує 0,5 балів. Максимальна кількість набраних балів за тестові завдання – 3 бали.

Участь у дискусіях максимально оцінюється в 2 бали, де:

2 бали – здобувач використовує логічні, переконливі аргументи, посиляється на факти та джерела. Здобувач чітко формулює свою позицію, використовуючи факти, приклади, наукові дані. Висловлювання логічні, послідовні, з ясною структурою (теза – аргументи – висновок). Використовуються посилання на джерела, авторитетні думки, власні дослідження. Висловлювання структуровані, без зайвих слів і повторів. Використовуються логічні зв'язки: по-перше, отже, таким чином, з іншого боку. Відсутні мовленнєві помилки, здобувач говорить впевнено. Здобувач поважає думку інших, не перебиває. Уникає агресії, маніпуляцій, некоректних висловлювань. Використовує ввічливу та коректну лексику.

1,5 бали – здобувач висловлює загалом аргументи правильні, але частково поверхневі. Здобувач висловлює свою позицію, але аргументація поверхнева. Використовує загальні твердження без глибокого аналізу. Здобувач відповідає на запитання викладача або колег. Періодично висловлює власну думку. Висловлювання зрозумілі, але не завжди структуровані. Здобувач формулює думки загалом логічно. Здобувач поводить себе коректно, не перебиває інших. Використовує нейтральну лексику.

1 бал – здобувач висловлює слабку аргументацію та не надає докази в розрізі теми. Здобувач має загальне уявлення про тему, але висловлення поверхневі. Використовує загальні фрази без глибокого аналізу. Здобувач зрідка відповідає на запитання. Може підтримати розмову короткими відповідями. Думки можна зрозуміти, але вони сформульовані невпевнено. Є елементарна логіка у висловлюваннях. Здобувач намагається бути коректним.

0,5 бала – висловлення без аргументів або з хибними твердженнями. Мінімальне розуміння теми. Можливо, здобувач відповідає лише на прямі запитання викладача. Мінімальна здатність формулювати думку.

6.3.2 Критерії оцінювання *самостійної роботи (індивідуального завдання)*:

Оцінювання самостійної роботи (індивідуального завдання) відбувається через захист презентації на практичних заняттях, і потрібно враховувати наступні градації:

Дотримання термінів подання – **1 бал** (презентація підготовлена та представлена у визначений викладачем час).

Актуальність та відповідність темі – **1 бал** (зміст презентації повністю

відображає тему та відповідає завданню).

Структурованість матеріалу – 1 бал (чіткий вступ, послідовний виклад основного змісту та обґрунтовані висновки).

Теоретичне підґрунтя – 1 бал (застосування ключових понять і категорій дисципліни; використання наукових джерел чи професійної літератури).

Практична спрямованість – 1 бал (використання прикладів із практики барної діяльності, аналіз ситуацій, власні пропозиції).

Аналітичний рівень – 1 бал (уміння не лише описувати, а й аналізувати інформацію, робити порівняння та узагальнення).

Візуальна якість оформлення – 1 бал (презентація логічна, зрозуміла, приваблива візуально; використання графіків, таблиць, схем без надмірного тексту).

Майстерність усного захисту – 1 бал (чіткий, послідовний та впевнений виклад матеріалу; дотримання відведеного часу).

Аргументованість відповідей на запитання – 1 бал (здатність пояснити та захистити основні положення презентації в обговоренні).

Креативність та інноваційність – 1 бал (оригінальний підхід до розкриття теми, власні ідеї та пропозиції щодо удосконалення барної культури та сервісу).

Разом здобувач за успішний захист презентації може отримати 10 балів.

Кожен здобувач повинен/на підготувати 1 есе на індивідуальну тему, і потрібно враховувати наступні градації:

Есе підготовлено – 1 бал (здобувач підготував(ла) есе для захисту).

Есе представлено у визначений термін – 1 бал (робота завантажена або показана у встановлений дедлайн).

Зміст есе відповідає темі – 1 бал (інформація відображає головну тему).

Завдання викладача враховане повністю – 1 бал (робота відповідає всім поставленим вимогам і завданням).

Есе має чіткий вступ – 1 бал (введення знайомить з темою та метою роботи).

Основна частина викладена послідовно – 1 бал (логічний порядок подачі матеріалу).

Висновки логічні та обґрунтовані – 1 бал (підсумки роботи впливають із викладеного матеріалу).

Використані ключові поняття дисципліни – 1 бал (у роботі застосовані терміни та категорії кулінарної етнології).

Використані категорії та терміни дисципліни – 1 бал (точне та коректне використання спеціальної термінології).

Використані наукові джерела або професійна література – 1 бал (посилання на сучасні дослідження та професійні видання).

Наведені приклади з практики кулінарної етнології – 1 бал (конкретні ситуації, кейси, презентації із рекомендаціями).

Проведено аналіз практичних ситуацій – 1 бал (розбір випадків, причин і наслідків, висновки).

Пропонуються власні ідеї або рішення – 1 бал (здобувач демонструє

ініціативу та креативність).

Вміння аналізувати інформацію – 1 бал (не лише опис, а й критичне осмислення матеріалу).

Зроблені порівняння та узагальнення – 1 бал (співставлення даних і формування висновків).

Есе має логічну та зрозумілу структуру – 1 бал (матеріал поданий структуровано, легко сприймається).

Використані графіки, таблиці, схеми без перевантаження текстом – 1 бал (наочне оформлення, яке допомагає розумінню).

Усний виклад чіткий і послідовний – 1 бал (здобувач впевнено і зрозуміло представляє матеріал).

Дотримано регламенту часу – 1 бал (виступ не перевищує встановлений час).

Здатність аргументовано відповісти на запитання; демонстрація креативності та інноваційності – 1 бал (здобувач переконливо обґрунтовує матеріал і пропонує нові ідеї).

Разом здобувач за успішний захист есе може отримати 20 балів.

6.3.3. Критерії оцінювання *письмової контрольної роботи*:

Контрольна робота містить: 25 тестових завдань з чотирма варіантами відповідей, правильна відповідь оцінюється у 1 бал та одне відкрите питання, де правильна відповідь оцінюється в 5 балів, причому оцінюється:

5 балів – відповідь повна, логічно структурована, демонструє глибоке розуміння сутності поставленого питання в контексті кулінарної етнології. Є аргументований власний висновок, наведені приклади з практики або актуальні дані.

4 бали – відповідь змістовна, відповідає предмету поставленого питання, є власний висновок, але аргументація менш розгорнута, приклади наведені частково. Стилїстика і структура зрозумілі.

3 бали – відповідь відповідає темі питання, але поверхова й недостатньо аргументована. Власний висновок не сформульовано або зроблений формально.

2 бали – відповідь частково відображає зміст питання, присутні елементи запозичень без належної інтерпретації. Власний аналіз відсутній. Є значна кількість стилістичних/граматичних/орфографічних помилок, які ускладнюють розуміння.

1 бал – відповідь не відповідає суті питання, носить поверховий характер. Наявні численні помилки, що спотворюють зміст та роблять текст малозрозумілим.

7. ПОЛІТИКА КУРСУ

7.1. Політика щодо академічної доброчесності

Академічна доброчесність здобувачів вищої освіти є важливою умовою для опанування результатами навчання за дисципліною і отримання задовільної оцінки з поточного та підсумкового контролів. Академічна доброчесність

базується на засудженні практик списування (виконання письмових робіт із залученням зовнішніх джерел інформації, крім дозволених для використання), плагіату (відтворення опублікованих текстів інших авторів без зазначення авторства), фабрикації (вигадування даних чи фактів, що використовуються в освітньому процесі). Політика щодо академічної доброчесності регламентується «Положенням про систему запобігання та виявлення плагіату у Національному технічному університеті «Дніпровська політехніка»», <https://cutt.ly/mERLa5A>, Кодекс академічної доброчесності Національного технічного університету «Дніпровська політехніка», <https://cutt.ly/vERLfxF>. У разі порушення здобувачем вищої освіти академічної доброчесності (списування, плагіат, фабрикація), робота оцінюється незадовільно та має бути виконана повторно. При цьому викладач залишає за собою право змінити тему завдання.

7.2. Комунікаційна політика.

Здобувачі вищої освіти повинні мати активовану університетську пошту.

Обов'язком здобувача вищої освіти є перевірка поштової скриньки на Office365 та відвідування групи у Teams.

Протягом самостійної роботи обов'язком здобувача вищої освіти є робота з дистанційним курсом «Кулінарна етнологія». Усі письмові запитання до викладачів стосовно курсу мають надсилатися на університетську електронну пошту або в чат Teams.

7.3. Політика щодо перескладання

Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

7.4. Відвідування занять

З 24.02.2022 р. реалізація освітньої діяльності відбувається в умовах правового режиму воєнного стану. Наявна низка небезпек: повітряні тривоги, ризики припинення енергозабезпечення, мобільного та Інтернет-зв'язку. Згідно з наказами по університету у 2025-2026 навчальному році освітня діяльність здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання здійснюється з використанням дистанційних технологій через синхронні та асинхронні комунікації. Відвідування онлайн лекцій та практичних занять реалізується через приєднання до «команди» Microsoft Teams. Під час повітряної тривоги заняття перериваються і продовжуються лише за умов перебування учасників освітнього процесу у захищених приміщеннях. Викладачем (за технічної та безпекової можливості) здійснюється запис заняття для підтримки асинхронного формату навчання.

У випадках відсутності енергозабезпечення, мобільного та Інтернет-зв'язку викладачем забезпечується асинхронний формат навчання та комунікація зі здобувачами за допомогою каналів зв'язку, що функціонують. Про причини неможливості взяти участь в онлайн заняттях, ускладненні доступу до матеріалів на дистанційних платформах НТУ «ДП» тощо здобувач вищої освіти

має повідомити викладача в особистих повідомленнях чатів Microsoft Teams, або листом на корпоративну е-пошту НТУ «ДП», або через старосту чи представника адміністрації факультету.

7.5. Політика щодо оскарження оцінювання.

Якщо здобувач вищої освіти не згоден з оцінюванням його знань, він може оскаржити виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку згідно Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти Національного технічного університету «Дніпровська політехніка» (<https://cutt.ly/mrBXXTMI>)

7.6. Бонуси.

Здобувачі вищої освіти, які приймають участь у конференціях, конкурсах, олімпіадах тощо отримують додатково 5 балів до підсумкової оцінки.

7.7. Участь в анкетуванні.

Наприкінці вивчення курсу та перед початком сесії здобувачу вищої освіти буде запропоновано анонімно заповнити електронні анкети, які дозволять оцінити дієвість застосованих методів викладання та врахувати ваші пропозиції стосовно покращення змісту навчальної дисципліни «Кулінарна етнологія».

8. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Пояснювально-ілюстративний метод – передбачає систематизоване викладення теоретичного матеріалу викладачем з використанням наочних, візуальних та інформаційних засобів навчання. Метод застосовується для пояснення основних понять, категорій і закономірностей кулінарної етнології, формування уявлень про національні кухні, традиційні страви, обрядову їжу та гастрономічні практики різних народів світу;

Метод ситуативного моделювання – передбачає відтворення реальних або наближених до реальних ситуацій, пов'язаних з дослідженням, збереженням та практичним використанням етнокулінарної спадщини народів світу. У процесі навчання здобувачі аналізують кулінарні традиції, символіку їжі, обрядові практики та особливості харчування різних етносів у контексті сучасної індустрії гостинності;

Метод проблемно-орієнтовного викладу – базується на поданні навчального матеріалу через постановку наукових і практичних проблем, пов'язаних з походженням, трансформацією та сучасним використанням кулінарних традицій різних народів світу. Викладач організовує навчальний процес шляхом формулювання проблемних питань і ситуацій, що спонукають здобувачів до самостійного аналізу, пошуку рішень та аргументованих висновків;

Репродуктивний метод – спрямований на відтворення здобувачами раніше засвоєних знань, понять і алгоритмів дій шляхом виконання типових навчальних завдань. Метод застосовується для закріплення теоретичного матеріалу з історії

та етнокультурних особливостей харчування, класифікації національних кухонь, традиційних страв і кулінарних практик різних народів світу.

Метод синтезу та аналізу – передбачає поетапне вивчення етнокулінарних явищ шляхом їх розчленування на складові елементи (аналіз) та подальшого узагальнення отриманих результатів у цілісне уявлення (синтез).

9. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

1. Українська етнологія : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / В. К. Борисенко, М. В. Гримич, О. П. Гончаров та ін.; за ред. В. К. Борисенко. Київ: Либідь, 2007. 398 с.

2. Неїленко С., Русавська В. Кулінарна етнологія : навч. посіб. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 612 с.

3. Баженова С.Е., Белінська К.О., Веселовська Т.Є. Кулінарна етнологія: кухня семи культур і не тільки: навч.-метод. посібник. Кам'янець-Подільський: Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка, 2020. 432 с.

4. Камушков О.С., Ткач В.О., Язіна В.А., Жилко О.В. Культура сервісу: дефініція поняття, основні структурні складові сервісу та аналіз його ролі в індустрії гостинності. *Актуальні проблеми інноваційної економіки*. 2021. № 2. С. 38-43. URL: http://apie.org.ua/wp-content/uploads/2021/12/apie_2021_r02_a07.pdf

5. Язіна В.А., Вишнікіна О.В., Сабіров О.В., Гапоненко С.О., Гурбич Н.О. Теоретичні основи дослідження менеджменту харчової безпеки. *Системи та технології*, 2023, № 2, р. 151-159.

6. Язіна В.А., Іванцов С.В., Стоянов Г.С. Теоретичні основи формування фінансового потенціалу підприємств туристичної індустрії та сфери гостинності. *Економіка та суспільство*. 2023. No55. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2935/2856>

7. Язіна В.А., Дзюба В.В, Мирний Д.Є. Інтегрована комплексна модель оцінки туристичного потенціалу України: сутність та специфіка. *Економіка та суспільство*. 2024. No 68. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/5059/5004>

8. Безугла Л.С., Куваєва Т.В., Язіна В.А. Персоналізація маркетингових комунікацій у готельно-ресторанному бізнесі: інструменти підвищення лояльності клієнтів. *Економічний вісник Дніпровської політехніки*, 2024, №4. С.162-169. URL: <https://ev.nmu.org.ua/docs/2024/EV20244.pdf>

9. Камушков О.С., Ткач В.О., Язіна В.А. Економіка вражень в готельно-ресторанному господарстві. *Таврійський науковий вісник*. Серія: Економіка: Науковий журнал. Вип. 7. 2021. С. 34-42. URL: <http://tnv-econom.ksauniv.ks.ua/index.php/journal/article/view/157/154>

10. Язіна В.А., Бойко З.В. Гнучкість та адаптивність в індустрії гостинності. *Ефективна економіка*, (4). 2025.